LA CARTA

PER INIZIARE (E ANCHE NO) ...

I SALUMI DI ORLANDO € 16.50
salame, coppa piacentina, pancetta cotta agli aromi, lardo di Colonnata e mortadella di Palmieri **(8-10)**

CANNOLO AI PROFUMI DI STAGIONE € 17.50
(patate viola, funghi, topinambur e castagne) su cremoso al formaggio di pecora **(1-3-7)**

TARTARA DI FASSONA PIEMONTESE € 20.00
classica condita secondo il metodo tradizionale con insalatina di cavolo viola e mela **(3-4-10)**

TERRINA DI FOIE GRAS D'ANATRA € 24.00
con pan brioche e marmellata di arance e cipolla rossa **(1-3-7)**

ZUCCA E RADICCHIO € 17.50
con piccola burratina e acciughe di Sicilia **(4-7)**

GAMBERI € 18.50
al bacon croccante con riso nero selvaggio al sesamo e seppie (*) **(2-11-14)**

RICCIOLA € 20.00
su insalatina di finocchi e arancia, salsa guacamole (*) **(4)**

SELEZIONE DI TRE CRUDI DI MARE € 30.00
secondo mercato (*) **(2-4-7-8)**

PASTA, RISO E ...

PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA € 16.50
dal nostro ricettario di famiglia **(1-3-9)**

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CONIGLIO € 18.50
topinambur, olive taggiasche e pistacchi tostati **(1-3-7-8)**

TORTELLONI ALLA ZUCCA € 18.50
un classico della cucina lombarda serviti al burro e salvia con scaglie di grana lodigiano **(1-3-7-8-10)**

RISOTTO ALL'AMBROSIANA € 19.00
pistilli di zafferano, tocchetti di luganega e porcini essiccati **(7)**

MEZZEMANICHE "CACIO E PEPE AL NERO DI SEPPIA" € 20.00
polpo spadellato e perle di aceto balsamico (*) **(1-7-14)**

I PESCI, LE CARNI E ...

"FRITTO NON FRITTO" DI MARE € 25.00
gamberi, calamari, un filetto di pesce bianco del giorno e zucchine (*) **(1-2-4-14)**

TONNO € 25.00
chutney alla zucca e i suoi semi tostati con tortillas di patate (*) **(3-4)**

ROMBO E SEPPIA € 27.00
in crosta di mandorle con lenticchie e funghi cardoncelli (*) **(4-8-14)**

ROGNONCINO DI VITELLO € 25.00
classico trifolato allo scalogno e Marsala con purè di patate "Robuchon style" **(1-7)**

GANASSINO DI VITELLO AL PORTO € 26.00
classico brasato con polentina di Storo ai funghi trombetta **(7-9)**

TAGLIATA DI BLACK ANGUS € 27.00
dal taglio del controfiletto, servita con spinacini in insalata, patate al forno e riduzione al balsamico

PLUMA DI MAIALE IBERICO € 27.00
taglio di maiale iberico Bellota cotto alla plancia, pak-choi e salsa al Pedro Ximenes

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI € 16.50
con le nostre composte (tre pezzi selezione Marco Vaghi e il gorgonzola dell'abbiatense) **(7-9-10)**

PER VISIONARE LA CARTA DEI VINI O OTTENERE L'ACCESSO ALLA NOSTRA RETE WI-FI SCANSIONA I CODICI QR CON UNO SMARTPHONE



CARTA DEI VINI

WI-FI (VODAFONE-GUEST)

IL MENU DEGUSTAZIONE

"MARE" (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)
€ 56.00 (COMPLETO) oppure € 46.00 (DUE PIATTI A SCELTA E DESSERT)

TORTINO AL BACCALÀ
salsa di baccalà alla vicentina, gocce di peperone piquillo e chips di grana lodigiano (*) **(4-7)**
MEZZEMANICHE "CACIO E PEPE AL NERO DI SEPPIA"
polpo spadellato e perle di aceto balsamico (*) **(1-7-14)**
TONNO
chutney alla zucca e i suoi semi tostati con tortillas di patate (*) **(3-4)**
DESSERT
a scelta dalla nostra carta

"TERRA" (COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)
€ 56.00 (COMPLETO) oppure € 46.00 (DUE PIATTI A SCELTA E DESSERT)

CANNOLO AI PROFUMI DI STAGIONE
(patate viola, funghi, topinambur e castagne) su cremoso al formaggio di pecora **(1-3-7)**
RISOTTO ALL'AMBROSIANA
pistilli di zafferano, tocchetti di luganega e porcini essiccati **(7)**
PLUMA DI MAIALE IBERICO
taglio di maiale iberico Bellota cotto alla plancia, pak-choi e salsa al Pedro Ximenes
DESSERT
a scelta dalla nostra carta

IL PIATTO UNICO DEL GIORNO € 22.50 (servito solo a pranzo dei giorni feriali)

I VINI AL BICCHIERE, ACQUA, BIRRA E APERITIVI

GIN TONIC MARTIN MILLER'S ENGLAND GIN	€ 12.00
APEROL SPRITZ / CAMPARI SPRITZ	€ 8.00
VALDOBBIADENE PROSECCO BRUT – GEMIN	€ 6.00
FRANCIACORTA BRUT – BOCCADORO	€ 8.00
ETNA BIANCO "SCALUNERA" 2025 – TORRA MORA	€ 7.50
VERMENTINO DI SARDEGNA "UNDA" 2023 – BENTA LUNA	€ 8.00
AGLIANICO DEL VULTURE "GENESI" 2022 – REGIO CANTINA	€ 7.50
BOLGHERI ROSSO "CASA AL PIANO" 2024 – PIETRANOVA	€ 8.00
LURISIA 75 CL. - Bolle e Stille	€ 3.50
LURISIA 50 CL. - Bolle e Stille	€ 2.50
BIRRE BLANCHE O LAGER BIOLOGICA – PIAN DELLA MUSSA -- BIRRIFICIO DI MONTAGNA	€ 6.00
BIRRA METEOR IPA 0,0% ALCOOL	€ 6.00
BIRRA ROSSA "MA MA" METODO ARTIGIANALE 50 cl. – SOC. AGRICOLA FLEA	€ 10.00

IL CAFFÈ DI GIANNI FRASI € 2.50

Per garantire la reperibilità, la freschezza e salubrità alcuni prodotti sono da noi abbattuti e conservati a -18°C
Pesce crudo conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3
(*) contiene prodotti acquistati surgelati all'origine

COPERTO, PANE E SERVIZIO € 3.00

LEGENDA DEGLI ALLERGENI:1) CEREALI CONTENENTE GLUTINE;
2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI; 3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA;
4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE; 5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI;
6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA;7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE;
8) FRUTTA A GUSCIO;9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO;10) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE;
11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO; 12) ANIDRIDE SOLFOROSA: > 10 MG/KG o 10 MG/LITRO;
13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI; 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI